

ROŽMARIN

“MEET, WINE & DINE!”

Rožmarina je utrip urbanega središča, kjer se edinstvena arhitektura prepleta s kreativno kulinariko in ljudmi, ki ustvarjajo doživetje. Že od leta 2006 z opreznim očesom za drugačnost v Maribor prinašamo sodobno gastronomijo, fuzijo mediteranske tradicije in drznih okusov daljnega vzhoda.

PODPIRAMO LOKALNO in REGIONALNO, da OKUŠATE NAJBOLJŠE!

Verjamemo, da vrhunski okusi rastejo iz spoštovanja do okolja in tistih, ki ga soustvarjajo, zato v naše jedi vključujemo skrbno izbrane sestavine lokalnih proizvajalcev.

IN VINO?

Iz osrčja restavracije vas pričaka pogled na več kot 1500 vinskih etiket z vsega sveta.

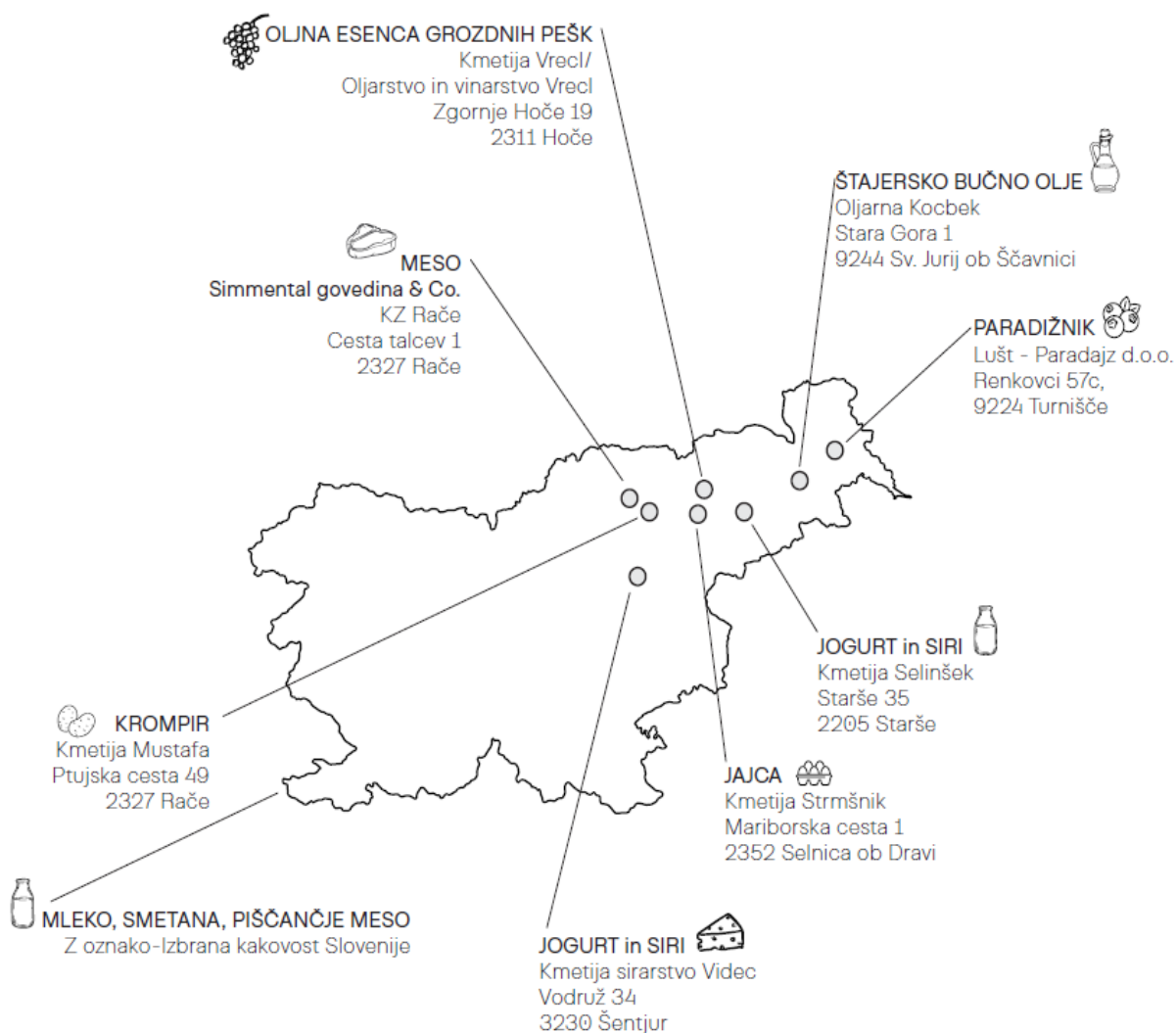
Degustirajte, delite, uživajte!



SVEŽE. AVTENTIČNO. PREVERJENO. TRAJNOSTNO

Verjamemo, da vrhunska kulinarika raste iz spoštovanja do okolja in ljudi, ki ga soustvarjajo.

Z velikim ponosom podpiramo lokalne in regionalne proizvajalce ter v svoje jedi vključujemo skrbno izbrane sestavine iz Slovenije za krožnike, ki pripovedujejo zgodbo našega prostora.



STARTERS »TO SHARE«

HLADNO / TOPLO

Tatarec rdeče pese (VEGANSKO) 15 €
Rdeča pesa, olje grozdnih pešk, mirin, drobnjak, sveže jagode, prah liofilizirane jagode

Burrata 260 g 20 €
Češnjev paradižnik, pesto bazilike, bučna semena, sveža bazilika

Pršut Mangalica, Monte Nevado 28 m 70 g 17 €

Pršut Bellota, Altos de Iberia 42 m 50 g 20 €

Goveji carpaccio 18 €
Simental govedina, gorčična semena, Grana Padano, črni tartufi, bučno olje, extra deviško olivno olje

Tatarski biftek »to share« 28 €
Sproti grobo mlet in za vas pripravljen pri mizi. Rumenjak, kapre, inčuni, šalotka, dijonska gorčica, čili, pikantno in nepikantno maslo ter popečen kruh z drožmi

Cheviche 17 €
Gof, sveži čili, drobnjak, mlada čebula, limeta, mango

Tunin tatarec 19 €
Rumenoplavuta tuna, hišna teriyaki omaka, wakame alge, redkev, beli sezam, čemaževi vršički

Tuna tataki 18 €
Rumenoplavuta tuna, mlada čebula, sojina omaka, rižev kis, sezam, wasabi

Gambero Rosso carpaccio 19 €
Gamberi, granatno jabolko, perle all*aceto balsamico, limetina lupinica, extra deviško olivno olje

Veganski curry & basmati riž 14 €
Hišna curry pasta, cvetača, mlada čebula, češnjev paradižnik, bučke, kokosovo mleko, indijski oreščki

Black tiger garnele curry & basmati riž 19 €
Mlada čebula, češnjev paradižnik, ingver, kokosova krema, hišna curry pasta, črni sezam

JUHE

Goveja juha s fritati 6 €

Kremna čemaževa juha, kislá smetana 6 €

SOLATE

Sezonska solata 6 €

Rukola 8 €
Češnjevi paradižniki, parmezan, balzamična redukcija

Caesar solata 15 €
Romana solata, caesar preliv, krutoni, Grana Padano, piščančji file 120g

Leaf & Beef 18 €
Režine Simental govedine 120g, zelena listnata solata, romana solata, mandlji s kajenskim poprom, pečene artičoke, jogurtov preliv z gorčičnimi semeni

Ocean Green 18 €
Miso losos, šparglji, špinaca, rukola, češnjev paradižnik, jogurt, kvinoja, kozji sir, liofilizirane jagode

Pogrinjek (na osebo) 1,5 €

GLAVNE

PASTA

»House-made.Heart-made.« Sveže pripravljene domače testenine, ki ne poznajo bližnjic.

Fuži z istrskimi tartufi 17 €

Pappardele s piščancem 14 €

Piščančje meso, lisičke, pregreta smetana, stracciatella, sončnična semena

Špageti s hobotnico 18 €

Hobotnica, češnjev paradižnik, mlada čebula, belo vino

Špageti s škampi 18 €

Šalotka, česen, maslo, olivno olje, Cognac, paradižnikov concase

Njoki Simental 18 €

Krompirjevi njoki, pljučna Simmental govedina, šparglji, mavrahi, mlada špinača, timijan

RIBA

File lososa 20 €

Omaka limonske bazilike s svežim koproem, stročji fižol, češnjevi paradižniki, toskanski ohrovt, bukov ostrigar, sezam, kaviar postrvi

Tuna file 25 €

Rumenoplavuta tuna v sezamu, pire graha, wasabi perle

Galicajska hobotnica 26 €

Pečene lovke hobotnice, krema gomoljne zelene, masleno mini korenje, sladki grah in bukovi ostrigarji

File polenovke 20 €

Blitva, kozice, lisičke, drobtine rjavega masla, krema ožgane cvetače, škampova maslena omaka

Morski list »en papillote« 24 €

Morski list v škričljaju, mlad krompir, olive, kaprin cvet, češnjevi paradižniki, mladi sladki grah, kapre

Škampi na žaru 85 € / 1 kg

Mediteranski premium škampi

Riba iz pečice (Glede na ulov / povprašajte natakarja)

Z mediteransko zelenjavo 95 € / 1 kg

S piransko soljo 85 € / 1 kg

MESO

Filet mignon (200g)	35 €
2-4 tedne zorjena štajerska Simental govedina KZ Rače, krema rdeče pese in karamelizirane kutine, ožgani por, demi-glace omaka, črni tartufi	
Jagnječje kronice	29 €
Počasi pečene jagnječje zarebrnice, grahova krema z meto, čokoladni demi-glace, mavrahi, krompirjev rosti, čemaževi vršički	
Telečji hrbet	29 €
Pire krompir, žametna omaka, baby korenje, peteršiljevo olje	
Telečji Tomahawk - Irska	100 g / 8,5 €
Mlečna teletina, maslena tekstura	
T-bone - Škotska	100 g / 9 €
S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina	
Tomahawk - Irska »TO SHARE«	100 g / 9 €
S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina	
Rib-eye bone-in - ZDA »TO SHARE«	800 g / 125 €
USDA Prime Black Angus govedina	
Porterhouse -Škotska »TO SHARE«	850 g / 109 €
File in roastbeef Hereford govedine, pečene s kostjo	

VEGETARIJANSKO / VEGANSKO

Kraljevi bukov ostrigar (vegetarijansko)	16 €
Ciziliran bukov ostrigar, pregreta smetana, peteršiljevo olje, drobnjak	
Veganski curry & basmati riž (vegansko)	14 €
Hišna curry pasta, cvetača, mlada čebula, češnjev paradižnik, bučke, kokosovo mleko, indijski oreščki	
Cvetačni „steak“ (vegansko)	150 g / 18 €
Pečena cvetača, gomolj zelene s kokosom in črnimi tartufi, čemaževi vršički, timijanovo olje, mlado korenje, sveži tartufi	

OMAKE

Poprova omaka	4 €
Demi-glace omaka	5 €

SPREMLJAVA

Hrustljav krompir z rožmarinom	6 €
Pečeni šparglji	7 €
Brokoli	7 €
Sezonske gobe	7 €
Artičoke v ovoju pršuta	8 €

ROŽMARIN HOSPITALITY GROUP / GALERIJA GOSPOSKA D.O.O.

Gosposka ulica 8, 2000 Maribor / DŠ 71177183

Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV.

Pridržujemo si pravico do spremembe cenika

Za Informacije o alergenih povprašajte naše prijazno osebje.

@rozmarin_group

www.rozmaringroup.si